









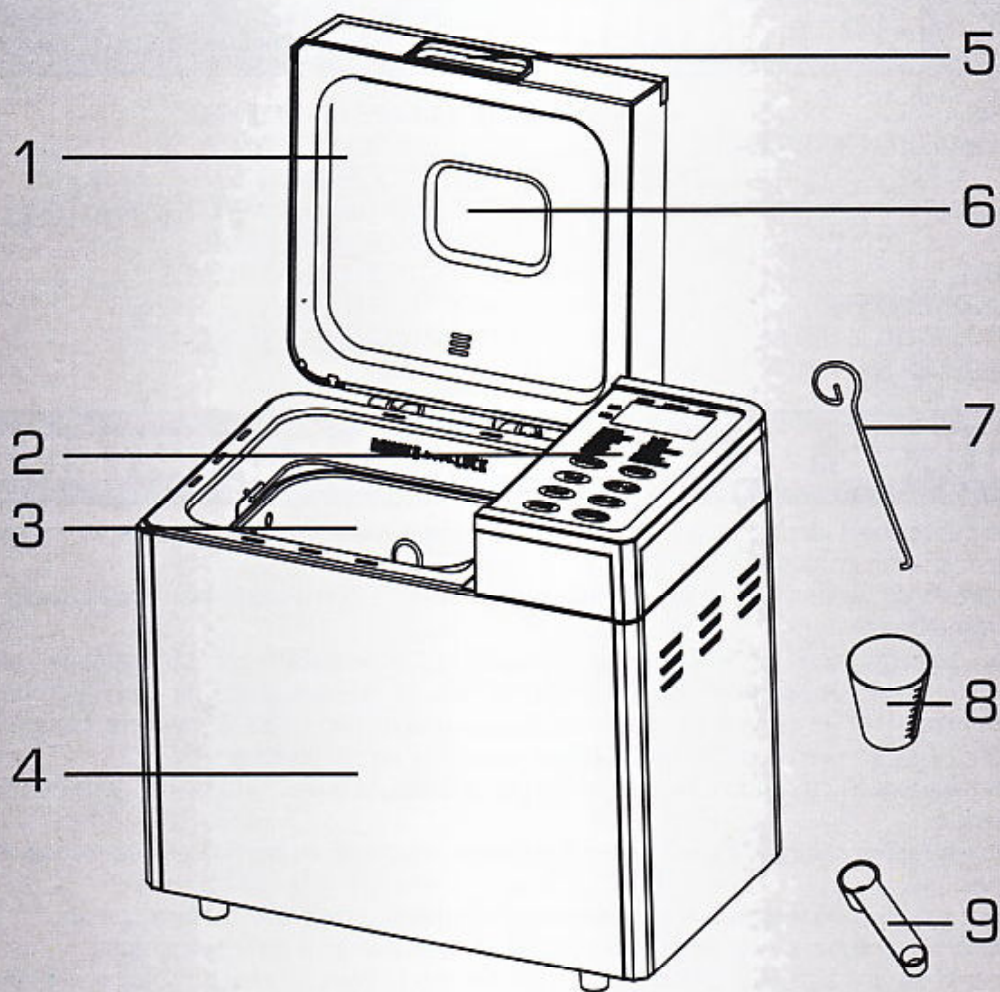
ELSAY | cuisine



	FRANÇAIS3 - 16
	ESPAÑOL17 - 30
	PORTUGUÊS31 - 44
	ITALIANO45 - 58
	POLSKI59 - 72
	SLOVENSKO73 - 86

NOTICE D'UTILISATION

MACHINE À PAIN L239-BM



- 1 Couvercle
- 2 Tableau de commande
- 3 Cuve de cuisson
- 4 Unité
- 5 Anse
- 6 Vitre
- 7 Crochet
- 8 Verre de mesure
- 9 Cuillère de mesure



ATTENTION : Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour une éventuelle consultation ultérieure.



APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE UTILISATION DOMESTIQUE

TABLE DES MATIÈRES

VOTRE MACHINE À PAIN	p 3	REMARQUES PARTICULIÈRES	p 9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	p 4	PROGRAMME DES MENUS	p 10
PRÉSENTATION DU TABLEAU DE COMMANDES	p 5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p 11
MAINTIEN AU CHAUD	p 7	PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS DU PAIN	p 11
MÉMOIRE	p 7	MESURE DES INGRÉDIENTS	p 12
ENVIRONNEMENT	p 8	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	p 13
AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT	p 8	MISE AU REBUT DANS LE RESPECT	
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	p 8	DE L'ENVIRONNEMENT	p 15
COMMENT FABRIQUER DU PAIN	p 8		

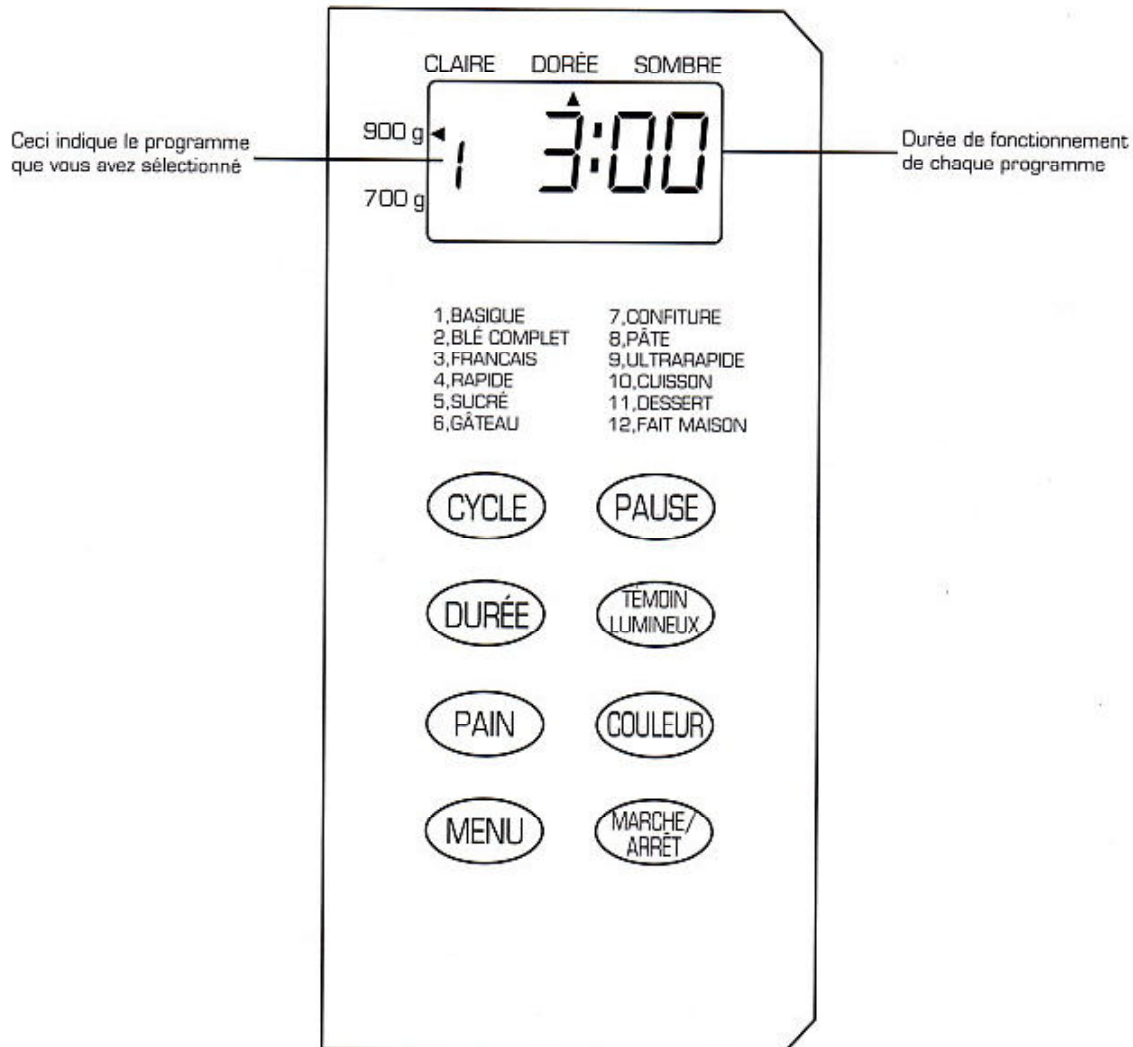
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

- 1) Lisez toutes les instructions.
- 2) Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- 3) N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, suite à un dysfonctionnement de l'appareil, ou si ce dernier a subi quelque chute ou dommage que ce soit. Retournez l'appareil au service de réparation le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
- 4) Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les anses ou les boutons.
- 5) Afin d'éviter toute électrocution, ne pas immerger le câble, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 6) Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 7) Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou sur une surface chaude.
- 8) L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- 9) Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité mentale, sensorielle ou physique réduite, outre une inexpérience ou un manque de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles n'aient bénéficié d'une formation au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 10) Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 11) Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière ou dans un four chaud.
- 12) Vous devez redoubler de vigilance lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- 13) Ne touchez aucune partie en mouvement de la machine lorsqu'elle cuit le pain.
- 14) N'allumez jamais l'appareil sans avoir préalablement placé correctement la cuve de cuisson comportant les ingrédients du pain.
- 15) Ne frappez pas le haut de la cuve de cuisson sur le haut ou les bords afin d'enlever la cuve, cela pourrait endommager la cuve de cuisson.
- 16) Des feuilles de métal ou tout autre matériau ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car cela peut provoquer un incendie ou un court circuit.
- 17) Ne couvrez jamais l'appareil d'une serviette ou de tout autre matériau, car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Couvrir l'appareil ou le mettre en contact avec un matériau combustible peut causer un incendie.
- 18) Fixez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez le câble d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes sur off, puis débranchez la prise du mur.
- 19) Utilisez uniquement cet appareil aux fins indiquées dans le présent manuel.
- 20) N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- 21) **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

INTRODUCTION AU TABLEAU DE COMMANDES

(La sérigraphie est sujette à modification sans préavis)



Après avoir allumé l'appareil

Une fois que la machine à pain est branchée sur la prise d'alimentation, un signal sonore retentit, et « 1 3 :00 » s'affiche sur l'écran. Cependant, les deux points entre 3 et 00 ne clignotent pas constamment. Le « 1 » représente le programme par défaut. Les flèches pointent vers **900 g** et **DORÉE**. Ce sont les réglages par défaut.

Marche/arrêt

Permet de démarrer et d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Afin de démarrer un programme, appuyez sur le bouton « **MARCHE/ARRÊT** » une fois. Vous entendrez un bref signal sonore, les deux points d'affichage de la durée commencent à clignoter, et le programme démarre. Tout autre bouton est désactivé, à l'exception de **MARCHE/ARRÊT**, **TÉMOIN LUMINEUX** et **PAUSE**, une fois que le programme a commencé.

Afin d'interrompre le programme, appuyez sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pendant environ 1,5 secondes, vous entendrez ensuite un bip, cela signifie que le programme a été éteint. Cette fonctionnalité vous aidera à empêcher toute interruption involontaire du programme.

Menu

Le menu est utilisé pour régler les différents programmes. À chaque fois que l'on appuie sur cette touche, [accompagnée d'un bref signal sonore], le programme change. Appuyez sur le bouton plusieurs fois de suite, les 12 menus s'afficheront l'un après l'autre sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme que vous souhaitez. Les fonctions des 12 menus sont expliquées ci-dessous.

- 1) **Basique** : pétrit, lève et cuit le pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour donner plus de goût à votre pain.
- 2) **Blé complet** : pétrit, lève et cuit le pain complet. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de départ différé, car cela peut donner de mauvais résultats.
- 3) **Français** : pétrit, lève et cuit le pain, faisant lever le pain plus longtemps. Le pain cuit dans ce menu aura une croûte plus croustillante et une texture plus moelleuse.
- 4) **Rapide** : pétrit, lève et cuit le pain en moins de temps que le programme Basique. Cependant, le pain cuit dans ce programme est habituellement plus petit, avec une texture plus dense.
- 5) **Pain sucré** : pétrit, lève et cuit le pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour donner plus de goût à votre pain.
- 6) **Gâteau** : pétrit, lève et cuit, mais fait lever le pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
- 7) **Confiture** : pour la cuisson de confitures et de marmelades. Les fruits ou les légumes doivent être coupés en morceaux avant d'être placés dans la cuve de cuisson.
- 8) **Pâte** : pétrit et lève, sans cuisson. Ôtez la pâte, et utilisez-la pour faire des petits pains, des pizzas, du pain vapeur, etc.
- 9) **Ultraproduit** : pétrit, lève et cuit le pain en peu de temps, le pain aura une texture dense.
- 10) **Cuisson** : cuisson uniquement, ne pétrit pas, ne lève pas le pain. Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson sur les réglages sélectionnés.
- 11) **Dessert** : pétrit, lève et cuit des desserts.
- 12) **Fait maison** : Peut être réglé entièrement par l'utilisateur, afin de programmer le pétrissage, le levage, la cuisson et la fonction Maintien au chaud à chaque étape.

Durée de chaque programme :

KNEAD1 : 6-14 minutes
RISE1 : 20-60 minutes
KNEAD2 : 5-20 minutes
RISE2 : 5-120 minutes
RISE3 : 0-120 minutes
BAKE (Cuisson) : 0-80 minutes
KEEP WARM (Maintien au chaud) : 0-60 minutes

Dans le menu Fait Maison,

- a) Appuyez sur la touche **CYCLE** une fois, KNEAD1 va s'afficher sur l'écran LCD, puis appuyez sur la touche **DURÉE** afin de régler les minutes, puis appuyez de nouveau sur la touche **CYCLE** afin de confirmer la durée pour cette étape ;
- b) Appuyez sur la touche **CYCLE** une fois, RISE1 va s'afficher sur l'écran LCD, puis appuyez sur la touche **DURÉE** afin de régler les minutes, ce chiffre augmentera rapidement si la touche **DURÉE** est maintenue enfoncée. Appuyez de nouveau sur la touche **CYCLE** pour confirmer.
- c) De cette façon, réglez les étapes restantes. Une fois que vous avez achevé le réglage de toutes les étapes, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** afin de sortir du menu Réglages.
- d) Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** une nouvelle fois afin de démarrer le programme.

Remarque : les réglages peuvent être mémorisés et fonctionnent lors de l'utilisation suivante.

Quantité maximum d'ingrédients :

eau : 360 ml
huile : 4 cuillères à soupe
sel : 1 cuillère à café
sucre : 4 cuillères à soupe
farine : 500 g
levure : 1/4 cuillère à café

Couleur

À l'aide de cette touche, vous pouvez sélectionner une couleur **CLAIRE**, **DORÉE** ou **SOMBRE** pour la croûte.

Pain

Appuyez sur cette touche afin de sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que le temps de fonctionnement total peut varier en fonction des différentes tailles de pains.

Durée

Si vous ne souhaitez pas que l'appareil commence à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser cette touche afin de programmer un départ différé.

Les étapes à suivre afin de régler le départ différé sont les suivantes :

- 1) Sélectionnez le menu, la couleur et la taille du pain.
- 2) Réglez la durée du départ différé en appuyant sur la touche **DURÉE**. Le délai doit comprendre le temps de fonctionnement du menu sélectionné. Par exemple, s'il est 20h30 et que vous souhaitez que le pain soit prêt à servir à 7h00 le jour suivant, la durée doit être de 10 heures et 30 minutes. Appuyez sur la touche **DURÉE** de manière continue, jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur l'écran d'affichage. L'intervalle entre chaque pression est de 10 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** afin d'activer le programme de départ différé. Vous pourrez alors voir le point clignoter, et l'écran **LCD** affichera un compte à rebours indiquant le temps restant.

Veuillez noter que la durée maximum du départ différé est de 13 heures. Veuillez ne pas utiliser d'ingrédients périssables, comme des oeufs, du lait frais, des fruits, des oignons si vous utilisez le programme de départ différé.

Témoin lumineux

Appuyez une fois sur cette touche, la lampe s'allumera afin de permettre la visualisation du processus de cuisson. La lampe s'éteindra si vous appuyez sur cette touche une nouvelle fois avant une minute. Au bout d'une minute, vous n'avez plus besoin d'appuyer sur la touche, la lampe s'éteindra automatiquement.

Pause

Une fois que le programme démarre, vous pouvez appuyer sur la touche **PAUSE** afin d'interrompre le programme à n'importe quel moment. Le programme sera interrompu mais les réglages seront mémorisés, le temps restant grignotera sur l'écran LCD. Appuyez sur la touche **PAUSE** une nouvelle fois, et le programme reprendra.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être automatiquement gardé au chaud pendant une heure après sa cuisson. Durant le programme Maintien au chaud, si vous souhaitez ôter le pain de l'appareil, éteignez le programme en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.

MÉMOIRE

Si l'alimentation a été interrompue lors du processus de fabrication du pain, ce dernier reprendra automatiquement si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes, sans avoir à appuyer sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** ». Si toutefois l'interruption de l'alimentation dépasse les 10 minutes, la mémoire ne pourra pas être conservée, et vous devrez jeter les ingrédients de la cuve de cuisson, et ajouter de nouveaux ingrédients dans la cuve de cuisson, puis redémarrer la machine à pain. Cependant, si la pâte n'a pas commencé la phase de levage lorsque l'alimentation est interrompue, vous pouvez appuyer sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » directement, afin de reprendre le programme du début.

ENVIRONNEMENT

La machine fonctionne très bien avec différentes températures ambiantes, mais il peut exister une différence dans la taille du pain obtenu, selon que vous vous trouvez dans une pièce très chaude ou très froide. Nous vous recommandons que la température de la pièce soit comprise entre 15 et 34°C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

- 1) Si l'écran indique « **H HH** » une fois que vous avez appuyé sur la touche **MARCHE/ARRÊT**, cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est toujours trop élevée. Dans ce cas, le programme doit être interrompu. Ouvrez le couvercle, et laissez la machine refroidir.
- 2) Si l'écran indique « **E EO** » ou « **E E1** » une fois que vous avez appuyé sur la touche **MARCHE/ARRÊT**, cela signifie que le capteur de température fonctionne mal. Dans ce cas, faites vérifier le capteur par un expert agréé.

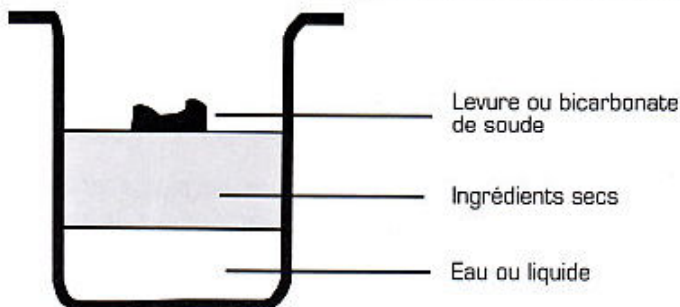
PREMIÈRE UTILISATION

Il est possible que l'appareil émette une légère fumée ainsi qu'une odeur particulière lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et ne dure pas longtemps. Assurez-vous que l'appareil soit bien ventilé.

- 1) Vérifiez que toutes les pièces et accessoires soient complets et intacts.
- 2) Nettoyez l'ensemble des pièces conformément à ce qui est indiqué dans la section « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ».
- 3) Réglez la machine à pain sur le mode **BAKE** (cuisson) et faites-le fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez toutes les pièces détachées une nouvelle fois.
- 4) Séchez toutes les pièces soigneusement, puis assemblez-les, l'appareil est alors prêt à l'emploi.

COMMENT FABRIQUER DU PAIN

- 1) Placez la cuve de cuisson en position, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle adopte une position correcte. Fixez la pale de malaxage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous à l'aide d'une margarine résistante à la chaleur avant de placer la pale de malaxage, ceci afin d'éviter que la pâte ne colle à la pale de malaxage, cela permet également d'ôter la pale de malaxage plus facilement du pain.
- 2) Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Veuillez respecter l'ordre indiqué dans la recette. Normalement, l'eau ou la substance liquide doit être versée en premier, ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure de boulanger ou la levure chimique en dernier.



Remarque :
concernant les quantités maximums de farine de levure à utiliser, référez-vous à la recette.

- 3) Creusez un petit puits à l'aide de votre doigt sur le dessus de la farine, ajoutez la levure dans le puits. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel.

- 4) Fermez précautionneusement le couvercle, et branchez le câble d'alimentation dans la prise murale.
- 5) Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme que vous désirez soit sélectionné.
- 6) Appuyez sur la touche **COULEUR** afin de sélectionner la couleur de croûte désirée.
- 7) Appuyez sur la touche **PAIN** afin de sélectionner la taille de pain désiré. (700 g ou 900 g).
- 8) Réglez la durée du départ différé en appuyant sur la touche **Durée**. Cette étape peut ne pas être effectuée si vous souhaitez que la machine à pain démarre son programme immédiatement.
- 9) Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pendant environ 1,5 secondes afin de démarrer le programme.
- 10) Pour les programmes **BASIQUE, BLÉ COMPLET, FRANCAIS, RAPIDE, PAIN SUCRÉ, GÂTEAU, ULTRARAPIDE** et **FAIT MAISON** un signal sonore retentit pendant le fonctionnement. Ce signal est destiné à vous indiquer le moment d'ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe de la grille du couvercle au cours de la cuisson. C'est normal.
- 11) Une fois que le programme est achevé, un signal sonore retentit. Appuyez alors sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pendant environ 1,5 secondes afin d'arrêter le processus et d'enlever le pain. Ouvrez le couvercle, et à l'aide de maniques, tournez la cuve de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et sortez le pain de l'appareil.

Attention : la cuve de cuisson et le pain peuvent être brûlants ! Veillez à toujours les manipuler précautionneusement.

- 12) Laissez la cuve de cuisson refroidir avant d'en extraire le pain. Ensuite, utilisez une spatule antiadhésive afin de décoller doucement les côtés du pain de la cuve.
- 13) Retournez la cuve de cuisson sur une grille, ou sur une surface de cuisson propre, et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain en tombe.
- 14) Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Nous vous recommandons de trancher le pain à l'aide d'un couteau électrique ou d'un couteau à dents, et non d'un couteau à fruit ou d'un couteau de cuisine, cela pourrait déformer le pain.
- 15) Si vous n'êtes pas présent dans la pièce ou que vous n'avez pas appuyé sur la touche **MARCHE/ARRÊT** le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant une heure, et lorsque la fonction Maintien au chaud aura cessé de fonctionner, 10 signaux sonores retentiront.
- 16) Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, ou que le programme est terminé, débranchez le câble d'alimentation.

Remarque : avant de trancher le pain, utilisez le crochet afin d'enlever la pale de malaxage située sous le pain. Le pain est brûlant, n'utilisez jamais vos mains pour ôter la pale de malaxage.

Remarque : si le pain n'a pas été entièrement consommé, nous vous recommandons de stocker le pain restant dans un sac en plastique ou un conteneur fermé. Le pain peut être conservé pendant environ trois jours à température ambiante, si vous avez besoin de le conserver plus longtemps, placez-le dans un sac en plastique ou un récipient et rangez-le dans le réfrigérateur, le temps de conservation peut s'étendre alors jusqu'à 10 jours. Comme le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, le temps de conservation est habituellement inférieur à celui du pain industriel.

REMARQUES PARTICULIÈRES

1) Pour les pains rapides

Les pains rapides sont réalisés à l'aide de levure chimique ou de bicarbonate de soude, activés par l'humidité et la chaleur. Afin d'obtenir des pains rapides parfaits, nous vous conseillons de placer tous les liquides sur le fond de la cuve de cuisson, et d'ajouter par-dessus les ingrédients secs. Au cours de la phase initiale de malaxage du pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'agglutiner sur les coins de la cuve. Il est alors nécessaire d'aider la machine à les mélanger pour éviter la formation de gruaux.

2) Concernant le programme ultrarapide

La machine à pain peut cuire des pains en 1h38 à l'aide du programme rapide. Veuillez noter que vous devez utiliser de l'eau chaude entre 48 et 50° et nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. L'influence de la température est très importante pour la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lèvera pas à la taille désirée. Si la température est trop élevée, les moisissures présentes dans la levure seront tuées avant que le pain ne puisse lever, ce qui affectera également la cuisson.

PROGRAMME DES MENUS

CYCLE DE PROGRAMME	1. BASIQUE		2. BLÉ COMPLET		3. FRANCAIS		4. RAPIDE	5. SUCRÉ		6. GÂTEAU
	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	700 g	
RÉGLAGES	03:00	02:55	03:40	03:32	03:50	03:40	02:10	02:50	02:45	01:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	240	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	NÉANT	5	5	NÉANT
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	NÉANT	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	NÉANT
BAKE (CUISSON)	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

CYCLE DE PROGRAMME	7. CONFITURE	8. PÂTE	9. ULTRA RAPIDE		10. CUISSON	11. DESSERT	12. FAIT MAISON
			900 g	700 g			
RÉGLAGES	01:20	01:30	01:38	01:28	00:10	01:38	03:00
KNEAD1	NÉANT	20	10A	10A	NÉANT	13	6-14
RISE1	15 CHAUFFAGE	NÉANT	NÉANT	NÉANT	NÉANT	NÉANT	20-60
KNEAD2	NÉANT	NÉANT	5	5	NÉANT	NÉANT	(0-15A)+5
RISE2	NÉANT	30	NÉANT	NÉANT	NÉANT	NÉANT	5-120
RISE3	45 PÉTRISSAGE ET CHAUFFAGE	40	33	28	NÉANT	25	0-120
BAKE (CUISSON)	NÉANT	NÉANT	NÉANT	NÉANT	NÉANT	60	0-80
	REPOS 20	NÉANT	50	45	10-60	NÉANT	
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	NÉANT	NÉANT	60	60	60	60	0-60

- Remarque :
- 1) Les unités des chiffres ci-dessus sont indiquées en minutes, sauf indication contraire.
 - 2) La lettre A suivie d'un chiffre signifie le nombre de signaux sonores. Vous pouvez ajouter des ingrédients dans la cuve de cuisson lorsque le signal sonore retentit.
 - 3) « Néant » signifie que l'étape en cours ne fait pas partie de ce programme.
 - 4) Le PROGRAMME DES MENUS est uniquement utilisé pour référence.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la prise d'alimentation de la machine, et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

- 1) Cuve de cuisson : ôtez la cuve de cuisson en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez sur les poignées pour la retirer, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif. La cuve doit être complètement sèche avant de la replacer dans la machine.

Remarque : placez la cuve de cuisson dans la machine et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre et jusqu'à ce qu'elle soit placée correctement. Si vous ne parvenez pas à insérer la cuve, ajustez-la légèrement pour lui faire prendre la bonne position, puis appuyez.

- 2) Pale de malaxage : si la pale de malaxage est difficile à ôter du pain, utilisez le crochet. Nettoyez également la lame à l'aide d'un chiffon humide. La cuve de cuisson et la pale de malaxage peuvent passer au lave-vaisselle.
- 3) Unité : nettoyez précautionneusement la surface extérieure de l'unité à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, cela pourrait détériorer la surface de l'unité. N'immergez jamais l'unité dans l'eau pour la nettoyer.

Remarque : nous vous conseillons de ne pas démonter le couvercle pour son nettoyage.

- 4) Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle soit complètement refroidie, propre et sèche, et que son couvercle soit refermé.

PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS DU PAIN

1) Farine à pain

La farine à pain contient une grande quantité de gluten (c'est la raison pour laquelle on peut également l'appeler farine de gluten), elle possède un bon potentiel d'élasticité, et permet au pain ne pas retomber une fois qu'il est élevé. Dans la mesure où la quantité de gluten est plus élevée que dans une farine classique, on peut l'utiliser pour réaliser du pain de grande taille, cela garantira une meilleure structure interne. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour réaliser du pain.

2) Farine ordinaire

Il s'agit d'une farine qui ne contient pas de levure, et qui convient à la réalisation de pain express.

3) Farine de blé complet

La farine de blé complet est le produit de la mouture du grain entier. Elle contient l'enveloppe du blé ainsi que du gluten. La farine de blé complète est plus lourde, et plus nutritive que la farine classique. Le pain réalisé à partir de farine de blé complet est généralement de taille plus petite. De nombreuses recettes mélangent souvent la farine de blé complet et la farine de blé classique pour parvenir aux meilleurs résultats.

4) Farine de sarrasin

La farine de sarrasin est une farine très riche en fibres, et est similaire à la farine de blé complet. Afin d'obtenir un pain de grande taille après le levage, cette farine doit être utilisée en combinaison avec de la farine à pain en grande quantité.

5) Farine à gâteaux

Il s'agit d'un type de farine qui contient du bicarbonate de soude, elle est utilisée en particulier pour réaliser des gâteaux.

6) Farine de maïs et farine d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont réalisées à partir d'une mouture de maïs et d'avoine. Elles sont les ingrédients supplémentaires à la réalisation de pains complets, et sont utilisés pour améliorer le goût et la texture du pain.

7) Sucre

Le sucre est très important et influe sur le goût sucré et la couleur du pain. Il est également indispensable afin de nourrir la levure. Le sucre blanc est le plus utilisé. Du sucre roux, du sucre glace ou cristallisé peut être parfois demandé.

8) Levure

Une fois le processus de levure achevé, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone permet au pain de lever et rend la mie plus moelleuse. Cependant, la levure a besoin de se nourrir des hydrates de carbone du sucre et de la farine.

1 cuillère à soupe de levure sèche active = 3/4 de cuillère à soupe de levure instantanée

1,5 cuillère à soupe de levure sèche active = 1 cuillère à soupe de levure instantanée

2 cuillères à soupe de levure sèche active = 1,5 cuillère à soupe de levure instantanée

La levure doit être stockée au réfrigérateur, car les moisissures qu'elle contient seraient tuées à haute température, avant l'utilisation, vérifiez la date de fabrication et la date limite de consommation de votre levure. Rangez-la de nouveau au réfrigérateur le plus rapidement possible après chaque utilisation. Souvent, les problèmes de levage du pain sont causés par une levure de mauvaise qualité. Les indications ci-dessous vous permettront de déterminer si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre de mesure.

(2) Ajoutez une cuillère à soupe de sucre blanc dans la tasse et mélangez, puis versez deux cuillères à soupe de levure sur l'eau.

(3) Placez la tasse de mesure dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ne mélangez pas l'eau.

(4) L'écume doit atteindre le haut de la tasse. Autrement, la levure est périmée ou inactive.

9) Sel

Le sel est nécessaire afin d'améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans vos recettes. Le pain sera plus gros sans sel.

10) Poids des ingrédients

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et plus gros, l'œuf doit être écaillé et mélangé de manière égale.

11) Matières grasses, beurre et huile végétale

Les matières grasses vont rendre le pain plus moelleux et prolonger sa durée de vie. Le beurre devrait être fondu ou coupé en petit morceaux avant d'être utilisé.

12) Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour faire lever le pain et les gâteaux ultrarapides. Dans la mesure où elle n'a pas besoin de temps pour lever, et qu'elle peut produire de l'air, l'air forme des bulles qui permettent de rendre la texture du pain plus moelleuse.

13) Bicarbonate de soude

Il s'agit d'un produit similaire à la levure chimique. Il peut également être utilisé mélangé à de la levure chimique.

14) Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel à la fabrication du pain. De manière générale, la température de l'eau doit être idéalement comprise entre 20°C et 25°C. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2 % de lait en poudre, ce qui peut améliorer la saveur du pain ainsi que la couleur de la croûte. Certaines recettes demandent d'utiliser du jus afin de modifier la saveur du pain, comme le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, etc.

MESURE DES INGRÉDIENTS

L'une des étapes importantes de la réalisation d'un bon pain est l'ajout de la bonne quantité d'ingrédients. Nous recommandons fortement d'utiliser le verre de mesure ou la cuillère de mesure afin d'obtenir des quantités précises, dans le cas contraire vous pouvez largement affecter la qualité du pain.

1) Mesurer les ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution à base de lait en poudre doivent être mesurés à l'aide du verre de mesure. Observez le niveau du verre de mesure horizontalement par rapport à vos yeux. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre de mesure soigneusement, en enlevant les traces d'autres ingrédients.

2) Mesurer les ingrédients secs

La mesure d'aliments secs doit être réalisée en versant doucement les ingrédients dans le verre de mesure, qui une fois rempli, doit être mis à niveau à l'aide d'un couteau. Evitez de verser dans le verre de mesure une quantité supérieure à celle demandée. Cette quantité supplémentaire peut affecter l'équilibre de la recette. Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients secs, utilisez la cuillère de mesures. Les mesures doivent être rases, et non bombées, car cette petite différence pourrait faire basculer l'équilibre important de la recette.

3) Ajout d'ingrédients

Il convient de respecter l'ordre d'ajout d'ingrédients, de manière générale, la séquence à respecter est la suivante : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait en poudre, etc. Lorsque vous ajoutez les ingrédients, la farine ne doit pas être mouillée complètement dans le liquide. La levure doit être uniquement placée sur la farine sèche. En outre, la levure ne doit pas toucher le sel. Une fois que la farine a été malaxée pendant un certain temps, un signal sonore retentit afin de vous indiquer le moment auquel verser les ingrédients à base de fruits dans le mélange. Si les ingrédients à base de fruits sont ajoutés trop tôt, leur saveur sera diminuée après une longue phase de malaxage. Lorsque vous utilisez la fonction départ différé pour une longue durée, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables comme les œufs ou les ingrédients à base de fruits.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

N°	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée sort de l'ouverture de ventilation pendant la cuisson.	Certains ingrédients collent à l'élément chauffant ou à proximité, lors de la première utilisation, de l'huile reste sur la surface de l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais faites attention à ne pas vous brûler, lors de la première utilisation, faites tourner la machine à sec et ouvrez le couvercle.
2	La croûte de la partie inférieure du pain est trop épaisse.	Garder le pain au chaud et laisser le pain dans la cuve de cuisson pendant une durée importante engendre une perte importante de l'humidité contenue dans le pain.	Retirez le pain rapidement, sans le garder au chaud.
3	Il est très difficile d'extraire le pain de la cuve.	Les pales adhèrent fermement à l'arbre d'entraînement de la cuve de cuisson.	Une fois que vous avez enlevé le pain, versez de l'eau chaude dans la cuve de cuisson, et plongez la pale de malaxage pendant 10 minutes, puis retirez-la et nettoyez-la.
4	L'appareil ne mélange pas les ingrédients correctement et la cuisson est mauvaise.	1. Le programme sélectionné n'est pas correct.	Sélectionnez le programme qui convient.
		2. Une fois que la machine a cessé de fonctionner, le couvercle a été ouvert plusieurs fois et le pain est sec, la croûte n'est pas dorée.	N'ouvrez pas le couvercle lors du dernier cycle de levage.
		3. La résistance de mélange est trop importante, la pale n'arrive pratiquement pas à tourner et à mélanger correctement.	Vérifiez le trou des pales, puis enlevez la cuve de cuisson et faites fonctionner à vide. Si le fonctionnement est anormal, contactez le service de réparation agréé.

N°	Problème	Cause	Solution
5	« H:HH » s'affiche après avoir appuyé sur la touche « MARCHE/ARRÊT ».	La température de la machine à pain est trop élevée pour réaliser du pain.	Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » puis débranchez la machine à pain, ensuite enlève la cuve de cuisson et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que la machine à pain refroidisse.
6	J'entends le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas mélangée.	La cuve de cuisson n'est pas correctement fixée ou la quantité de pâte est trop importante pour qu'elle soit mélangée.	Vérifiez que la cuve de cuisson est bien fixée, et que la pâte ait été réalisée en suivant la recette, et que les ingrédients ont été correctement pesés.
7	La taille du pain est tellement importante qu'elle pousse le couvercle.	Trop de levure, de farine, ou d'eau ont été ajoutés, ou bien la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les conditions ci-dessus, et réduisez les montants de chaque ingrédient en fonction de la raison du dysfonctionnement.
8	La taille du pain est trop faible, ou bien le pain ne lève pas.	Il n'y a pas eu assez de levure, voire pas de levure du tout, ou bien la levure n'est pas assez active car la température de l'eau est trop élevée, ou la levure a été mélangée avec le sel, ou bien la température ambiante est trop basse.	Vérifier la quantité et l'efficacité de votre levure, augmentez la température ambiante de façon adéquate.
9	La pâte est en quantité trop importante et elle déborde de la cuve de cuisson.	La quantité de liquide est trop importante et rend la pâte molle, en outre, la levure a été versée en excès.	Réduisez la quantité de liquide, et améliorez la structure de la pâte.
10	Le pain s'effondre au milieu lorsque la pâte cuit.	1. La farine utilisée n'est pas assez forte et ne peut pas faire lever la pâte.	Utilisez de la farine à pain, ou une farine qui convient.
		2. La levure agit trop rapidement, où la température de la levure est trop élevée.	La levure est utilisée à température ambiante.
		2. Une quantité excessive d'eau rend la pâte trop humide et molle.	En fonction de la capacité à absorber de l'eau, ajustez la quantité d'eau en fonction de la recette.
11	Le poids du pain est très important, et sa structure est trop dense.	1. Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		2. Trop d'ingrédients à base de fruits, ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité des ingrédients correspondants, et augmentez la quantité de levure.
12	Les parties centrales du pain sont creuses.	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure de manière appropriée et vérifiez la quantité de sel.
		2. La température de l'eau est trop élevée.	Vérifiez la température de l'eau.

13	La surface du pain est couverte de farine sèche.	1. De nombreux ingrédients du pain sont collants, comme le beurre, les bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients trop gluants dans le pain.
		2. Le mélange n'a pas été effectué correctement, par manque d'eau.	Vérifiez l'eau ainsi que les pièces mécaniques de la machine à pain.
14	La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop sombre lorsque je fais des gâteaux ou de la nourriture contenant trop de sucre.	Différentes recettes ou ingrédients ont un effet important sur la cuisson du pain, la couleur de cuisson peut devenir très sombre en raison d'une quantité de sucre trop importante.	Si la couleur de cuisson est trop sombre pour la recette contenant du sucre en excès, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT afin d'interrompre le programme 5 ou 10 minutes avant la fin de la cuisson. Avant d'ôter le pain, laissez le pain ou le gâteau dans la cuve de cuisson pendant environ 20 minutes, en laissant le couvercle fermé.

MANUEL D'INSTRUCTION

- Le couvercle ainsi que la partie supérieure peuvent devenir très chauds lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les informations ci-dessous concernant la mise au rebut doivent être incluses dans le manuel, conformément à la directive européenne 2002/96/EC sur les déchets électriques et électroniques :



Ce logo indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans les pays de l'Union Européenne. Pour éviter que l'appareil ne nuise à l'environnement et à la santé humaine s'il est mis au rebut de façon non contrôlée, recyclez-le de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer l'appareil usagé, veuillez suivre les systèmes de collecte et de retour ou contacter le revendeur du produit. Ils se chargeront de recycler le produit dans le respect de l'environnement.

LIVRE DE RECETTES POUR MACHINE A PAIN L239-BM

1 TASSE = 250 ml 1 c. à s. = 3 c. à c.
 1 c. à s. = 15 ml 1 c. à c. = 5 ml
 1 sachet de levure sèche = 8 g

Pain blanc

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	250 ml	300 ml
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.
Sucre	1 c. à s.	1 c. à s.
Semoule de blé dur	120 g	150 g
Farine à pain	270 g	350 g
Levure sèche	2 c. à c.	2 1/2 c. à c.
Huile	2 c. à s.	3 c. à s.

Programme : FRENCH (pain blanc)

Pain blanc traditionnel

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	250 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.
Sel	1 c. à c.	1 1/4 c. à c.
Lait en poudre	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sucre	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Farine à pain	380 g	500 g
Levure sèche	1 1/2 c. à c.	2 c. à c.

Programme : BASIC (normal)

Pain noix et raisins secs

Astuce : ajoutez les raisins secs et les noix une fois que le signal sonore a retenti au cours de la seconde phase de pétrissage.

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau ou lait	250ml	330ml
Margarine ou beurre	2c. à c.	2 1/2c. à c.
Sel	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.	2 1/2c. à c.
Farine à pain	450g	520g
Levure sèche	1 1/5c. à s.	1 1/2c. à s.
Raisins secs	50g	75g
Eclats de noix	30g	40g

Programme : BASIC (normal)

Pain sucré

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Lait frais	210ml	230ml
Margarine ou beurre	1 1/2c. à c.	2c. à c.
Oeufs	1	2
Sel	1 c. à s.	1c. à s.
Miel	1 1/2 c. à c.	2c. à c.
Sucre	3 c. à c.	4c. à c.
Farine à pain	450g	520g
Levure sèche	0.9c. à s.	1 1/4c. à s.

Programme : SWEET (pain sucré)

Pain complet

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	250 ml	320 ml
Margarine ou beurre	1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.
Farine à pain	200 g	260 g
Farine de blé complète	200 g	260 g
Levure sèche	2 c. à c.	2,5 c. à c.

Programme : WHOLE WHEAT (pain complet)

Pain aux pommes de terre

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau ou lait	170 ml	230 ml
Margarine ou beurre	1 1/2 à s.	2 c. à s.
Oeufs	1	1
Pommes de terre bouillies	120 g	150 g
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.
Sucre	1 c. à s.	1 c. à s.
Farine de pain	350 g	460 g
Levure sèche	2,5 c. à c.	3 c. à c.

Programme : BASIC (normal)

Pain de blé

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	150ml	220ml
Sucre	2 1/2c. à c.	3c. à c.
Sel	1 c. à s.	1 c. à s.
Margarine ou beurre	1 1/2c. à c.	2c. à c.
Miel	1c. à c.	1 1/2c. à c.
Oeufs	2	2
Farine de blé complète	380g	500g
Levure sèche	2 1/2c. à s.	4c. à s.

Programme : WHOLE WHEAT (pain complet)

IRISH SODA BREAD (pain traditionnel irlandais)

Babeurre	220 ml
Œufs	2
Huile	2 c. à s.
Farine pour tous usages	500 g
Sucre	½ tasse
Bicarbonate de soude	1 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Raisins secs	1 tasse

Programme : QUICK (rapide)**PAIN DE MAÏS**

Lait	120ml
Œufs	4
Margarine ou beurre	1/3 tasse
Sucre	¼ tasse
Sel	1 c. à c.
Farine pour tous usages	350g
Farine de maïs	140g
Levure chimique	5c. à c.

Programme : QUICK (rapide)**PAIN A LA CAROTTE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	250ml	310ml
Beurre	1 ½ c. à s.	2c. à s.
Farine à pain	380g	500g
Carottes coupées en petits dés	40g	60g
Sel	1 c. à c.	1c. à c.
Sucre	1 c. à s.	1c. à s.
Levure sèche	2 c. à c.	2c. à c.

Programme : BASIC (normal)**PAIN FRANÇAIS CLASSIQUE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	230 ml	300 ml
Sel	1 c. à c.	1 1/3 c. à c.
Sucre	3/4 c. à s.	1 c. à s.
Farine à pain	390 g	500 g
Levure sèche	1,5 c. à c.	1 1/2 c. à c.
Huile	1 c. à s.	2 c. à s.

Programme : FRENCH (pain blanc)**PAIN AU PESTO ULTRARAPIDE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau à 48°C (chaude)	270ml	340ml
Pesto tout prêt	3c. à s.	1/2tasse
Lait en poudre	1 1/3c. à s.	2c. à s.
Sucre	1 1/3c. à s.	2c. à s.
Sel	1/2c. à c.	2/3c. à c.
Farine à pain	380g	500g
Levure sèche	3c. à c.	4c. à c.

Programme : Ultra-fast (ultrarapide)**PAIN AU FROMAGE ET AU POIVRE ULTRARAPIDE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau à 48°C (chaude)	230 ml	300 ml
Fromage de chèvre	40 g	55g
Lait en poudre	2 c. à s.	3 c. à s.
Sel	2/3 c. à c.	1 c. à c.
Sucre	2 c. à s.	3 c. à s.
Poivre noir concassé	1 c. à s.	1 1/3 c. à s.
Farine à pain	380g	500g
Levure sèche	3c. à c.	4c. à c.
Huile	1 c. à s.	2 c. à s.

Programme : Ultra-fast (ultrarapide)**PAIN AUX NOIX ET AUX CANNEBERGES**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Lait	120 ml	160 ml
Œufs	2	3
Huile de beurre	4 c. à s.	5 c. à s.
Sucre	4 c. à s.	5 c. à s.
Sel	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Zeste de citron	¼ c. à c.	1 c. à c.
Farine à pain	380 g	500 g
Cerises séchées	40 g	60 g
Eclats de noix	40 g	60 g
Levure sèche	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.

Programme : SWEET (pain sucré)**PAIN SUCRÉ RICHE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	120 ml	190 ml
Œufs	2	3
Huile	2 c. à s.	3 c. à s.
Sucre	2 c. à s.	3 c. à s.
Sel	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine à pain	350 g	460 g
Raisins secs	50 g	75 g
Levure sèche	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.

Programme : SWEET (pain sucré)**PAIN AUX RAISINS SECS, AUX NOIX ET A LA CANNELLE**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	220 ml	270 ml
Huile	2 c. à s.	3 c. à s.
Cannelle	¼ c. à c.	1 c. à c.
Sucre roux	1 c. à s.	1 1/3c. à s.
Raisins secs	60 g	80 g
Noix	60 g	80 g
Sel	1,5c. à c.	2 c. à c.
Farine à pain	350 g	460 g
Levure sèche	2c. à c.	2 c. à c.

Programme : SWEET (pain sucré)**PAIN DES VACANCES**

POIDS DU PAIN	680 g	900 g
Eau	100 ml	120 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	2 c. à s.	3c. à s.
Sel	2 c. à c.	2 1/2 c. à c.
Sucre	4 c. à s.	5 c. à s.
Farine à pain	380 g	500 g
Eclats de noix	60 g	80 g
Fruits confits	60 g	80 g
Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.

Programme : SWEET (pain sucré)

CRUMBLE AUX POMMES

6	pommes à cuire moyennes
1 c. à c.	jus de citron
½ tasse	sucre roux
½ tasse	farine pour tous usages
1/3 tasse	flacons d'avoine à cuisson rapide
6 c. à s.	beurre ou margarine, ramolli

PROGRAMME

DESSERT

RIZ AU LAIT

3	Oeufs légèrement battus
1-3/4cups	lait
1½ tasse	riz cuit
½ tasse	sucre
½ tasse	raisins secs (facultatif)
1 c. à s.	vanille
1 c. à s.	cannelle

PROGRAMME

DESSERT

CONFITURE

Fraise ou ananas	4 tasses
Amidon	3/4 tasses
Sucre	1+3/4 tasses
Jus de citron	3 c. à c.

Programme: JAM (Confiture)

GATEAU AU MIEL

Oeufs	4.
Sucre	160g
Sel	2/3 c. à c.
Miel	2,5 c. à c.
Lait	2,5 c. à c.
Farine à gâteaux	150 g.
Huile pour salade	4 c. à s.

- Préparation:
1. mélanger les œufs, le sucre et le sel dans un récipient. Ajouter le miel, l'huile pour salade et continuez de mélanger
 2. Ajouter la farine à gâteaux et mélanger à la main;
 3. ajouter le lait et mélanger à la main;
 4. Répartir l'huile sur la partie interne de la cuve de cuisson, ajouter l'ensemble des ingrédients, et utiliser le programme « Cake » (gâteaux)